Cooktop Vitrocerâmico por Indução

MANUAL DO CONSUMIDOR

Autênticos. Assim devem ser os melhores momentos da vida. A Brastemp também acredita, que você deve decidir quando e como vivê-los. Por isso empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família.

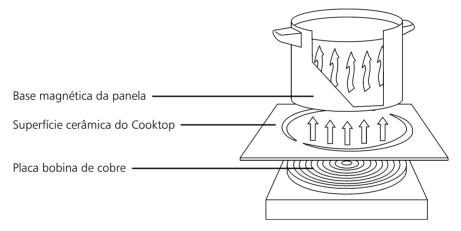
Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

sumário

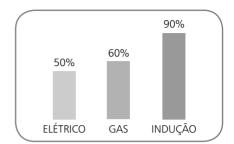
1. Conhecendo a tecnologia de Indução..

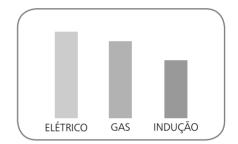
1.1 O que é Indução?

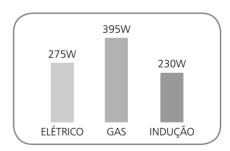
O princípio de funcionamento é baseado na geração de um campo eletromagnético entre a base de aço das panelas* (posicionadas acima da superfície cerâmica) e as bobinas de cobre energizadas com corrente alternada posicionadas abaixo da superfície cerâmica.
O campo eletromagnético instantaneamente aquece a base da panela, cozinhando, desta forma, o alimento dentro da panela com grande eficiência, rapidez e precisão.

*Cooktops de indução requerem panelas magnéticas (sejam em aço, multi-camada/ fundo triplo ou ferro fundido). **O Cooktop não funcionará com panelas de alumínio, vidro, barro, cerâmica, panelas com a base de cobre, pirex**, por não serem de materiais magnéticos.

1.2 Benefícios da Indução

Um ótimo rendimento

A energia é transferida diretamente à panela, a perda de energia é mínima, garantindo um ótimo rendimento.

Economia de Tempo

O Cooktop de funcionamento por indução leva menos tempo para, por exemplo, ferver água.

Economia de Energia

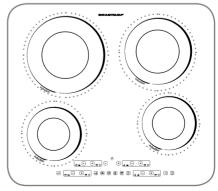
A energia consumida para ferver água também é menor:

Alta precisão

Os 9 níveis de potência variam de 50 a 230 °C e são ajustáveis instantaneamente. Além disso, possui funções especiais para aplicações específicas.

2. Itens de segurança ....

- A primeira instalação do seu Cooktop deve ser feita pelo **SAB – Único Autorizado Brastemp**. Esta primeira instalação é gratuita.
- Este eletrodoméstico não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com reduzida capacidade física, sensorial ou mental ou falta de experiência e conhecimento, a não ser com supervisão ou instruções sobre o uso feitas por pessoa responsável por sua segurança.
- Antes de realizar qualquer trabalho de manutenção neste produto, desligue-o da fonte de energia elétrica (disjuntores).
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso, ou logo após o uso enquanto o vidro ainda não tiver esfriado.
- Este produto somente deve ser consertado ou ajustado por técnico qualificado.
- Certifique-se que os cabos elétricos de outros eletrodomésticos não entrem em contato com as partes quentes do Cooktop.
- Não ligue uma zona de cocção quando não houver nenhuma panela posicionada sobre a mesma.
- Não utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Seu Cooktop possui um sistema anti-derramamento. Se houver respingos ou derramamento de líquidos sobre o Cooktop, ele pode se desligar automaticamente. Antes de religar o Cooktop, a região do painel de controle deve ser cuidadosamente limpa e seca.
- Objetos de metal como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície de cocção, pois podem esquentar.

Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use:
- panelas com fundo que não seja perfeitamente plano
- panelas de metal com fundo esmaltado

- Utilize panelas de diâmetro adequado à zona de cocção que estiver sendo utilizada. Em cada uma das zonas de cocção, está demarcado o diâmetro recomendado de panela através de dois círculos.

- Se for utilizada uma panela com diâmetro menor que o demarcado no círculo menor, pode ser que o sistema de detecção de panela do Cooktop desligue a referida zona, mostrando a letra "**U**" no display. Ao se utilizar uma panela de acordo com o diâmetro mínimo necessário para aquela zona, o produto funcionará normalmente.

ATENÇÃO!

- Após o uso, desligue o Cooktop.

- Não use o Cooktop como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar.
- Não deixe o produto em uso sem supervisão quando estiver fazendo frituras – risco de fogo.

ATENÇÃO!

- Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não coloque alimentos envoltos em papel alumínio, potes de plástico ou pano sobre as áreas de cocção.
- Não arraste panelas pela superfície vitrocerâmica – possibilidade de riscar o vidro.
- Evite derramar açúcar ou outras substâncias na superfície mas se isto acontecer, limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro dificultando a limpeza.
- Nunca aqueça uma lata com alimento dentro.
- Este eletrodoméstico foi projetado para estar em contato com produtos alimentícios e foi construído em conformidade com normas internacionais.
- Este produto foi projetado somente para ser utilizado para fins de cozimento de alimentos.
- Se houver necessidade de troca do cabo de alimentação, devido a qualquer tipo de dano ou falha, entre em contato com o **SAB – Único Autorizado Brastemp** – para realizar a troca do cabo. Por motivo de segurança dos usuários do cooktop, somente o **SAB – Único Autorizado Brastemp** – está autorizado a realizar este tipo de troca.
- Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio e potencialmente perigoso.

2.1 Uso geral do Cooktop

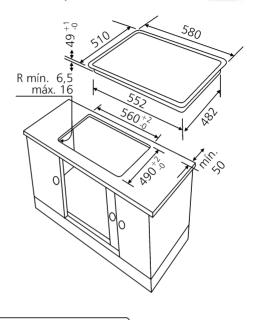
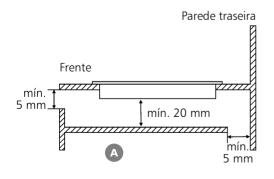
Se a zona de cocção não liga, a panela pode não ser do tamanho adequado para aquela zona ou o material da panela pode não ser compatível com sistema de indução (magnético).
Panelas compatíveis com sistema de aquecimento de indução têm uma base magnética. Cheque se sua panela é compatível através do uso de um ímã.

- Se o ímã grudar na base da panela, a panela é compatível.
- Se a panela for retirada da zona de cocção, a zona se desligará e a letra "**U**" aparecerá no display. A letra "**U**" desaparecerá quando a panela for novamente colocada sobre a zona de cocção e a zona for ligada novamente.

Para obter melhores resultados:
- Assegure-se que a panela esteja posicionada no centro da zona de cocção, demarcada no seu cooktop.

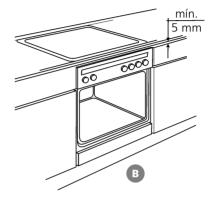
3. Instalando seu Cooktop..................

IMPORTANTE

- A primeira instalação do seu Cooktop deve ser feita pelo **SAB – Único Autorizado Brastemp**. Esta primeira instalação é gratuita.
- Fique atento aos requisitos da instalação elétrica. O atendimento a todos os requisitos é fundamental para que o **SAB – Único Autorizado Brastemp** – possa realizar a instalação.

3.1 Dimensões do vão para instalação do Cooktop

- O Cooktop deve ser instalado em uma bancada que tenha entre 20 e 50 mm de espessura
- A distância entre a face inferior do Cooktop e o móvel ou painel de separação do seu móvel deve estar de acordo com o indicado na figura "**A**".
- Se um móvel de coluna for instalado próximo ao Cooktop, mantenha uma distancia mínima de 100 mm da extremidade do Cooktop.
- As distâncias mínimas de 5mm indicadas na figura são aberturas para ventilação e não devem estar obstruídas.

IMPORTANTE

Para evitar sobreaquecimento e danos ao circuito eletrônico, recomenda-se o seguinte:

- Não instale o Cooktop próximo a uma lava-louças ou qualquer outra máquina de lavar, pois o calor ou umidade podem danificar o sistema eletrônico.
- Se um forno estiver instalado abaixo do Cooktop, certifique-se que o forno esteja equipado com um sistema de resfriamento e a instalação considera as distâncias mostradas na figura "**B**". Não coloque nenhum material entre o Cooktop e o forno (painéis, travessas, etc.).

- Se o forno tiver um sistema auto-limpante com função pirolítica não use o Cooktop enquanto estiver limpando o forno. Se a temperatura máxima de uso do circuito eletrônico for ultrapassada, o Cooktop automaticamente se desligará. Neste caso, aguarde alguns minutos até que o circuito eletrônico se esfrie a ponto de permitir que o Cooktop seja ligado novamente.
- Sempre desligue o Cooktop após o uso.

Faça a instalação dos suportes conforme item a seguir:

3.1.1 Instalação dos suportes

Apesar de constar neste manual de instruções, esta instalação deverá ser realizada pelo **SAB – Único Autorizado Brastemp**:

A) Se a superfície onde o Cooktop for instalado for de madeira, use os suportes, clips e parafusos fornecidos.

- Posicione os 4 clips **A** ao redor da borda do Cooktop. Veja Fig. 1.
- Meça o centro dos cortes verticais conforme indicado na Fig. 2.
- Posicione o centro dos suportes **C** no centro dos cortes previamente identificados.
- A superfície superior dos suportes deve estar alinhada com a superfície de instalação.
- Fure e prepare os furos (para os parafusos **B**) na superfície de madeira para fixar o suporte **C**. Faça a fixação usando os 4 parafusos **B**.
- Insira o Cooktop no corte já preparado de forma que os clips **A** se encaixem nos suportes **C** (Figs. 4 e 5).

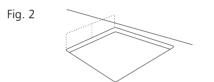
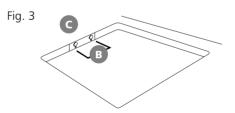
B) Se a superfície de instalação for de mármore ou outros materiais (compostos plásticos, cerâmica, pedra, etc.), informe o **SAB – Único Autorizado Brastemp** – quando solicitar a instalação.

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

3.2 Requisitos para instalação elétrica

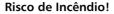
IMPORTANTE
Este produto tem uma potência nominal de 7400W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220V (fase-neutro ou fase-fase) e a rede elétrica deve estar preparada para esta potência.

- Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V – fase-neutro ou fase-fase).
- Antes de solicitar a instalação do produto pelo **SAB – Único Autorizado Brastemp**, é necessário que os seguintes requisitos estejam atendidos:
  - Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto – recomenda-se utilizar disjuntor bifásico 40 amperes. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
  - É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma NBR 5410 – Seção Aterramento).
  - Além de um circuito exclusivo, é necessário que junto ao ponto de instalação, seja instalada uma caixa de disjuntores com um disjuntor bifásico de 40 amperes. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao aparelho. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo Inmetro.
- O cabo de força do produto será fornecido pelo **SAB – Único Autorizado Brastemp**, no momento da instalação do produto, sem custo adicional para o consumidor. Este cabo tem um comprimento de 1,60 metro e a distância entre o nicho para instalação do produto e a caixa de disjuntores que alimentará o mesmo deve ser menor que este comprimento, considerando uma pequena folga e considerando também os pontos por onde o cabo deverá passar.
- O fabricante declina de qualquer responsabilidade por acidentes com pessoas ou animais e danos à propriedade resultante da não observância das regras acima citadas.

3.3 Antes de instalar o seu Cooktop

NOTA: Antes de solicitar a visita do **SAB – Único Autorizado Brastemp** para proceder à primeira instalação gratuita, certifique-se que as orientações das Dimensões do Nicho/Gabinete e requisitos para a instalação elétrica sejam atendidas. A instalação só será realizada caso estas condições sejam atendidas. No caso de mudança de endereço ou necessidade de instalação do Cooktop em outro local recomendamos que seja consultado o **SAB – Único Autorizado Brastemp** (neste caso a reinstalação não será gratuita).

ADVERTÊNCIA

Risco de Incêndio!

A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.

Não seguir estas instruções pode causar incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

Este produto é fornecido sem o cabo de alimentação. O cabo de alimentação será fornecido pela assistência técnica, no momento da instalação, sem custo adicional para o consumidor.

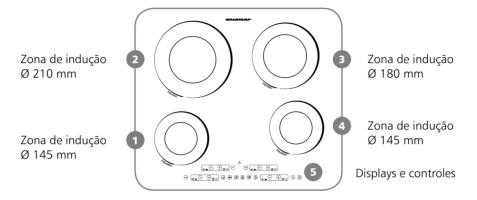
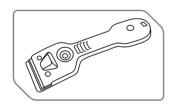
IMPORTANTE

Este produto tem uma potência nominal de 7400W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220V (fase-neutro ou fase-fase) e a rede elétrica deve estar preparada para esta potência.

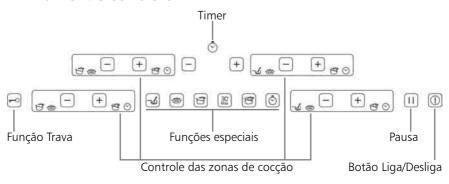
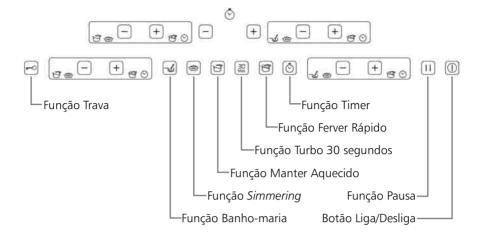
A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.

O móvel deve prever a passagem do cordão de força de forma a evitar que o cordão esteja próximo a partes quentes ou que entre em contato com partes quentes de outros aparelhos. O cordão de força também não deve estar em contato com superfícies cortantes ou pontiagudas.

4. Conhecendo o seu Cooktop ....

Para obter os melhores resultados possíveis no preparo de alimentos, você deve operar adequadamente o seu Cooktop. Esta seção lhe dará informações importantes para o uso eficiente e seguro do mesmo.

4.1 Acessórios

Espátula de Limpeza

Espátula para limpeza antes do emprego de detergentes químicos. Veja detalhes sobre o uso deste acessório na seção 7 – Manutenção e limpeza.

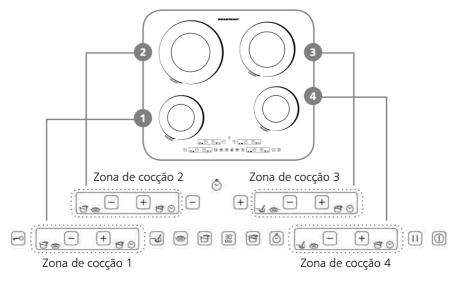
4.2 Painel de controle

4.3 Conhecendo as funções do seu Cooktop

5. Usando o seu Cooktop...................

5.1 Usando o Cooktop

- Para ligar o Cooktop, pressione o botão ⓘ por no mínimo 2 segundos.
- Um LED vai se acender acima do botão.
- Um sinal sonoro pode ser ouvido quando o Cooktop é ligado.
- O display para cada zona de cocção mostra um "**0**".
- Se o Cooktop foi usado recentemente e ainda não esfriou o suficiente, o display da zona de cocção mostra um "**H**".
- Assegure-se que a panela esteja posicionada no centro da zona de cocção que deseja utilizar.
- Selecione a zona de cocção que deseja utilizar pressionando os botões + ou − da referida zona para ligá-la.

ATENÇÃO!

- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento através do seu controle independente do detector de panela.

- O display da zona de cocção selecionada se ilumina e os indicadores das **funções especiais** para aquela zona começam a piscar.
- A zona de cocção permanece selecionada por 6 segundos e apenas durante este período é possível escolher uma das funções disponíveis pressionando o botão correspondente no display de **funções especiais**. Após este período será necessário novamente selecionar a zona de cocção através dos botões + e − para então programar alguma função especial ou ajustar o nível de potência desejado.

Nota: Após ligar o Cooktop utilizando o botão ⓘ, uma zona de cocção deve ser selecionada dentro de 25 segundos. Caso nenhuma zona de cocção seja selecionada neste intervalo, o Cooktop automaticamente se desligará por segurança.

IMPORTANTE

O sistema de segurança do Cooktop inclui uma função desligamento automático.

- O Cooktop se desligará automaticamente se ficar em funcionamento contínuo por 1 hora em potência máxima, ou se funcionar continuamente por 6 horas na potência mínima, ou 6 horas na função banho-maria.

  Em uso normal, após selecionar a zona de cocção, pode-se alterar o nível de potência pressionando os botões + e −, selecionando níveis de potência de 1 a 9. Se uma zona de cocção é selecionada pressionando-se o botão −, o nível de potência máximo (9) é automaticamente ajustado.

- Para desligar uma zona de cocção, pressione ao mesmo tempo os botões + e − da referida zona. Após desligar uma zona de cocção, o display indica que a zona ainda está quente com a letra "**H**". Este símbolo permanece ligado até que a temperatura da zona de cocção caia a um nível seguro. Mesmo que o Cooktop seja desligado, enquanto a zona de cocção estiver quente, o símbolo "**H**" será mostrado até que a zona tenha esfriado.
- Para utilizar as funções especiais, mostradas pelos LEDs daquela zona, pressione o botão correspondente no display de funções especiais. Se for selecionada uma opção que não está disponível naquela zona de cocção, um sinal sonoro curto será ouvido.
- As funções **Ferver Rápido**, **Banho-Maria**, **Manter Aquecido** e ***Simmering*** (quando disponíveis), são mostradas nos displays da zona de cocção piscando no sentido horário. A função **Ferver Rápido** é indicada no display por três traços horizontais, que sobem progressivamente. Para selecionar uma nova função especial, selecione a zona de cocção e pressione o botão da função especial desejada.

5.2 Funções do Cooktop

5.2.1 Função Banho Maria (derretimento de chocolate/ crescimento de massa, etc)

Mantém uma temperatura baixa e estável na zona de cocção (abaixo do nível 1). Esta opção é adequada para derretimento de chocolate, preparo de coberturas, crescer massa, derreter manteiga, aquecer comida para bebês, fazer iogurte, etc. Substitui o banho-maria tradicional, eliminando a necessidade de uso de panela com água.

Nota: **Esta função está disponível somente nas zonas de cocção situadas no lado direito do produto (zonas números 3 e 4).**

Ligar e desligar a função Banho Maria

A função Banho Maria pode ser selecionada pressionando-se (após ter selecionado a zona de cocção). Pressione os botões + e − simultaneamente para desligar esta função.

5.2.2 Função Manter Aquecido

Ajusta uma temperatura para manter a panela aquecida (e assim não resfriar o alimento).

Ligar e desligar a função Manter Aquecido

A função Manter Aquecido pode ser selecionada pressionando-se (após ter selecionado a zona de cocção). A zona de cocção é ligada, com ou sem que outra função especial tenha sido selecionada. Pressione os botões + e − simultaneamente para desligar esta função.

5.2.3 Função *Simmering* – Aquecimento alto sem atingir a fervura (molhos/cremes)

Ideal para o preparo de molhos e cremes, onde a fervura não é desejada. Mantém a temperatura um pouco abaixo do ponto de fervura.

Nota: **Esta função está disponível somente nas zonas de cocção situadas no lado esquerdo do produto (zonas números 1 e 2).**

A temperatura da função *Simmering* é ajustada na fábrica a uma temperatura suficiente para manter uma fervura branda. Para diminuir o tempo de cozimento, recomenda-se usar a função Ferver Rápido e então mudar para a função *Simmering*, quando a água estiver prestes a ferver.

Ligar e desligar a função *Simmering*

A função *Simmering* pode ser selecionada pressionando-se .
Pressione os botões + e − simultaneamente para desligar esta função.

5.2.4 Função Turbo 30 segundos

Esta opção ajusta a zona de cocção na potência máxima (maior do que o nível 9) por um período limitado de 30, 60 ou 90 segundos durante o cozimento normal, após esse período a potência retorna ao ajuste anterior.

Zona	Potência	Com Turbo
145 mm	1400W	1800W
180 mm	1850W	2500W
210 mm	2400W	3200W

Não é possível ativar a função Turbo 30 segundos quando a zona de cocção estiver desligada, somente após selecionar um nível de potência entre 1 e 9.

Ligar e desligar a função Turbo 30 segundos

Selecione uma zona de cocção pressionando os botões + ou − daquela zona.
Pressione o botão no conjunto de funções especiais.
Se pressionar o botão **Turbo 30 segundos** uma vez, a função estará ativada por 30 segundos. Ao pressionar novamente o botão, o tempo será ajustado para 60 segundos, e pressionando-o pela terceira vez, o tempo será ajustado para 90 segundos.
Um traço horizontal será iluminado para 30 segundos, dois traços horizontais para 60 segundos e três traços horizontais para 90 segundos. Após a ativação da função, a cada 30 segundos, um dos traços desaparecerá, indicando o tempo restante.
Para desativar esta função, pressione os botões + e − ao mesmo tempo.
Após o término do tempo ajustado ou após ter sido desligada esta função, a zona de cocção retornará ao nível de potência previamente selecionado.

5.2.5 Função Ferver Rápido

Ajusta um nível mais alto de potência (maior que o nível 9) para ferver água rapidamente.

Ligar e desligar a função Ferver Rápido

A opção pode ser ligada em qualquer zona de cocção que esteja ligada em um nível normal de potência ou em uma função especial, pressionando-se o botão .
A função Ferver Rápido pode ser usada simultaneamente em no máximo 2 zonas de cocção, uma no lado direito e outra do lado esquerdo do Cooktop.

IMPORTANTE
Dependendo do nível de potência, quando esta função for utilizada juntamente com outra zona de cocção, é normal a existência de um pequeno nível de ruído.

IMPORTANTE
Quando a função Ferver Rápido é selecionada na maior zona de cocção (210 mm), a potência na zona de cocção menor, na região frontal esquerda, será automaticamente reduzida, permitindo que se continue o cozimento. Se possível, evite usar a zona de cocção da região frontal esquerda quando quiser usar a função Ferver Rápido na zona de cocção traseira esquerda. Pressione o botão – na zona de cocção selecionada para desligar esta função, reduzindo o nível de potência, ou pressionando os botões + e − simultaneamente.

5.2.6 Função Timer

A função Timer pode ser usada como um temporizador/alarme, onde você programa para emitir um "bipe" após o tempo programado e para programar uma ou mais zonas de cocção para desligar automaticamente ao final de um tempo programado.

Ligar e desligar a função Timer

Para usar a função Timer como um alarme, independentemente das zonas de cocção, pressione no conjunto de funções especiais.
Selecione o tempo necessário usando os botões + e − do Timer.
Pode ser ajustado um tempo de até 99 minutos. Um sinal sonoro indica que foi atingido o tempo ajustado. Pressione para desligar o sinal sonoro.
Se quiser utilizar o Timer para programar uma zona de cocção, ligue uma zona de cocção, com ou sem o uso de uma função especial. Pressione o botão do Timer. O display do Timer vai começar a piscar.
Selecione uma zona de cocção pressionando os botões + ou − e um LED no display do Timer vai se acender indicando qual das zonas de cocção foi selecionada.

Ajuste o tempo desejado usando os botões [+] e [−] do Timer. Após alguns segundos, o display vai parar de piscar e a programação está completada.
Neste momento pode ser programada outra zona de cocção. Todas as zonas de cocção podem ser programadas separadamente. As zonas de cocção que estão com a função Timer ativada são identificadas pelo LED iluminado acima do símbolo de Timer. Os LEDs iluminados acima do display do Timer mostram a qual zona de cocção se refere o tempo que está sendo mostrado no display. Normalmente o tempo mostrado é o menor tempo programado, porém, ao selecionar qualquer uma das zonas de cocção que tenha Timer ativado, o display apresentará o tempo de Timer daquela zona. Pressione os botões [+] e [−] simultaneamente para interromper o Timer em uma zona de cocção.

5.2.7 Função Trava

A função Trava desativa todas as funções do Cooktop para evitar que crianças o utilizem.

Ligando e desligando a função Trava

A função Trava pode ser ligada pressionando-se [⊸].
Todos os botões são desativados, exceto os botões Trava e Liga/Desliga.
O controle é bloqueado na configuração que o Cooktop apresentava antes de se ativar a função Trava. Nenhuma função pode ser alterada enquanto a função Trava estiver ativada. Se a função Trava for ativada, e nenhuma zona de cocção estiver em uso, o Cooktop automaticamente será desligado. Quando o Cooktop for ligado novamente, a função Trava ainda estará ativa. Pressione o botão por 3 segundos para desativar [⊸] a função Trava.
Se houver uma queda de energia, a função Trava será desativada quando a energia voltar.

5.2.8 Função Pausa

A função Pausa permite que momentaneamente seja interrompido o cozimento evitando que o alimento queime ou que haja transbordamento de líquidos, resultante de uma fervura prolongada. Quando a função Pausa é ativada, todas as zonas de cocção em operação são reduzidas a uma temperatura de manutenção, que corresponde à função especial Manter Aquecido.

Ligar e desligar a função Pausa

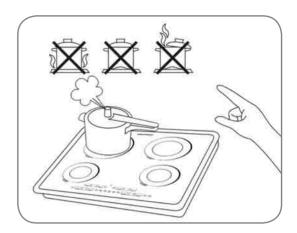
A função Pausa pode ser ligada pressionando-se o botão [II].
A função está ativa quando o LED é iluminado no botão. Os displays em todas as zonas de cocção mostram dois traços verticais piscando.
Se a função Manter Aquecido estiver selecionada em uma zona de cocção e a função Pausa for ativada, o nível de potência desta zona será ajustado na função banho-maria,

visto que esta é uma função gera um aquecimento mais suave que a função Manter Aquecido. Pressione novamente o botão Pausa para desligar a função Pausa. O Cooktop será, então, configurado de acordo com a configuração anterior à ativação da função Pausa, como se a função Pausa não estivesse sido ativada.
Qualquer tempo de cozimento que tiver sido ajustado antes da ativação da função Pausa continuará contando (incluindo o tempo em que a função Pausa estive ativada). A função Pausa se desliga automaticamente após 2 horas.

IMPORTANTE
Nunca deixe de estar atento(a) ao Cooktop, mesmo que a função Pausa esteja ativada.

6. Dicas de operação..........................

6.1 Dicas para economizar energia

- Use panelas com um diâmetro igual ao da zona de cocção.
- Use somente panelas com fundo plano
- Se possível, mantenha a panela tampada durante o cozimento.
- Cozinhe vegetais, batatas, etc., usando a menor quantidade possível de água, para obter menores tempos de cozimento.
- Uma panela de pressão permite maiores economias de tempo e energia.

Para obter melhores resultados:

- Assegure-se que a panela esteja posicionada no centro da zona de cocção, demarcada no seu cooktop.

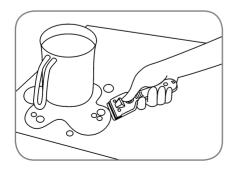
7. Manutenção e limpeza...................

Cozinhar melhor com panelas e frigideiras corretas

Recomenda-se panelas e frigideiras com fundo plano, para evitar possíveis danos superficiais, como por exemplo, arranhões.
Os grãos de areia e poeira que restam podem ocasionar arranhões ao permanecer por debaixo das panelas. Se tiver, porem, traços de uso deste tipo na superfície de cocção, isto não é nenhum motivo para aflição. Os arranhões não influenciam de maneira nenhuma o processo de cozimento.
Observe para que o diâmetro do fundo das panelas ou frigideiras seja apropriado para o diâmetro da zona de cocção.

Conselho: **Limpe a sua superfície de cocção regularmente após cada cozimento.**

IMPORTANTE
Se, por descuido, os objetos de plástico, filme de alumínio, açúcar ou alimentos contendo açúcar, fundiram sobe a superfície de cocção aquecida, retire-os imediatamente da zona de cozimento aquecida com uma espátula de limpeza, evitando assim, danos à superfície.
Sob hipótese alguma deverão ser utilizados esponjas ou agentes abrasivos que causem arranhões. Mesmo agentes de limpeza químicos agressivos, tais como produtos para limpeza de forno ou removedores de manchas são inadequados.

ESPÁTULA DE LIMPEZA

Utilize sempre a espátula de limpeza antes do emprego de detergentes químicos. Ele se constitui no auxílio mecânico ideal para a limpeza previa no caso de sujeiras de difícil remoção aderidas por queima.
Você Poderá remover facilmente a sujeira da zona de cocção aquecida com a espátula, ainda antes que fiquem aderidas por queima. Isto vale de maneira especial para cozidos derramados com alto teor de açúcar.

Arranhões são traços de uso que podem ser originados durante o uso diário. Eles não influenciam, entretanto, a performance do Cooktop.

Nota: Proteger sempre a lâmina afiada, deslocando o corpo do aparelho (a pressão do polegar é suficiente). Antes do uso, remova o bujão de segurança da espátula de limpeza; após o uso, o bujão de segurança deverá novamente ser inserido, para evitar uma liberação indesejada da lâmina.
Cuidado durante o manuseio, perigo de ferimentos.
Manter as crianças longe deste produto.

7.1 Dicas especiais

Limpe a área de cocção após o uso, quando já estiver esfriado. Isto vai evitar o acúmulo de sujeira e facilitar a limpeza.

IMPORTANTE
Não utilize equipamentos de limpeza a vapor.

- Use um pano limpo, papel toalha ou liquido de limpeza ou um limpador próprio para vidro cerâmico.
- Remova sujeiras de difícil remoção com a espátula fornecida com o produto.
- Pedaços de alimentos devem ser limpados antes que endureçam.
- Alimentos com alto teor de açúcar (bolachas, sucos de frutas, geléias, etc.) que fervem durante o cozimento ou respingos de açúcar resultantes do cozimento devem ser removidos imediatamente usando a espátula, ou podem ficar grudados à superfície vitroceramica, causando manchas à mesma.
- Não use produtos abrasivos, alvejantes, limpador de forno ou esponjas de aço.

7.1.1 A superfície de cocção é de fácil limpeza

Para que você conserve a superfície de cocção bonita por mais tempo, recomenda-se observar os seguintes conselhos e avisos:

- Remova da superfície de cocção, primeiramente, toda a sujeira e restos de comida com uma espátula de limpeza.
- Adicione, então, algumas gotas de um agente de limpeza apropriado sobre a superfície de cocção fria e esfregue-o com um papel de cozinha ou um pano limpo.
- Limpe, a seguir, a superfície de cocção a úmido e esfregue para secar com um pano limpo.

IMPORTANTE
Cheque periodicamente a região de entrada de ar do produto, verificando se não há excesso de poeira prejudicando a ventilação/resfriamento do produto.
A poeira pode prejudicar esta ventilação e reduzir a eficiência do Cooktop.

8. Características técnicas....................

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código do Produto	BDJ60AESNA
Dimensões externas do produto (A x L x P) (mm)	50 X 580 X 510
Dimensões do produto embalado (A x L x P) (mm)	140 X 650 X 550
Dimensões do nicho (A x L x P) (mm)	70 X 560 X 490
Peso sem embalagem (kg)	8,5
Peso com embalagem (kg)	10
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (W)	7.400
Potência zona de cocção 1 – 145 mm	1400W (com turbo 1800W)
Potência zona de cocção 2 – 210 mm	2400W (com turbo 3200W)
Potência zona de cocção 3 – 180 mm	1850W (com turbo 2500W)
Potência zona de cocção 4 – 145 mm	1400W (com turbo 1800W)
Variação de tensão admitida (V)	220V ±10% (198V a 242V)
Freqüência (Hz)	50-60
Intensidade de corrente (A)	34
Chave disjuntora recomendada (A)	40

9. Como resolver problemas................

Ocorrência	Procedimentos
	Verifique:
Cooktop não está funcionando	• Quando pressionar os botões de controle, siga as instruções contidas na seção 5 – "Usando o seu Cooktop" – pág. 15, contida neste manual.
	• Verifique se não houve uma queda no fornecimento de energia elétrica.
	• Verifique se o Cooktop não está molhado ou sujo.
A zona de cocção foi selecionada e aparece um "F"	• Entre em contato com o **SAB – Único Autorizado Brastemp** e informe sobre o fato de a letra "**F**" estar sendo mostrada no display.
	• Caso apareça a mensagem "**F03**" ou "**ER03**", verifique se a área do painel de controle está limpa e seca. Siga as instruções da seção 7 – "Manutenção e limpeza" – pág. 23.
Um dos seguintes códigos aparece no display ao pressionar o botão de ligar o produto: F12, F13, F22, F25, F31, F36, F47, E2, E5, E6, E7, E9	• Entre em contato com o **SAB – Único Autorizado Brastemp** informando o código que está sendo mostrado no display.
O Cooktop não funciona após uso intensivo	• Significa que a temperatura interna do produto está muito alta. Aguarde alguns minutos para que o produto esfrie e o display apresentará o código "**F21**".

IMPORTANTE
Se não for possível desligar o Cooktop após o uso, desligue o disjuntor imediatamente e chame o Serviço de Assistência Brastemp.

Ventilador de resfriamento

O Cooktop é equipado com um ventilador de resfriamento de duas velocidades, regulado pela temperatura interna do Cooktop.
Se o Cooktop atinge certa temperatura a potência de todas as zonas de cocção é automaticamente reduzida, ou, se necessário, o Cooktop é desligado. Isto vai proteger todos os componentes eletrônicos do produto.
Após haver o resfriamento do Cooktop, o nível de potência das zonas de cocção vai voltar ao normal, ou se o Cooktop havia sido automaticamente desligado, ele será religado. O ventilador de resfriamento pode continuar ligado por alguns minutos, mesmo após desligar o Cooktop.

Serviço Assistência Brastemp

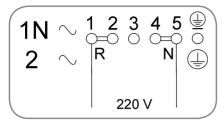
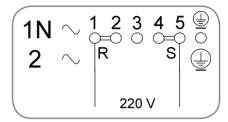
Antes de entrar em contato com o **SAB – Único Autorizado Brastemp**:

1. Leia a seção 9 – "Solucionando problemas" – pág. 26, para verificar se o problema pode ser rapidamente resolvido.
2. Desligue o produto e ligue novamente para verificar se o problema se repete.

Se após realizar estas duas verificações, o problema persistir, entre em contato com o **SAB** mais próximo de sua residência.

Por favor informe:

- uma rápida descrição do problema;
- o tipo e modelo do seu Cooktop (BAJ60AE);
- o número de série (impresso na etiqueta de serviços, colada na região inferior do produto);
- seu endereço completo;
- seu número de telefone.

Nota: A não observância das instruções contidas neste manual pode comprometer seriamente a segurança e qualidade do seu Cooktop.

LIGAÇÃO 220V FASE-NEUTRO

LIGAÇÃO 220V FASE-FASE

11. Fale com a Brastemp

Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações:

Ligue para:
- Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0014
- Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br

ÚNICO AUTORIZADO BRASTEMP E CONSUL
- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

12. Termo de garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contado a partir da data da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses: garantia legal;
- 9 últimos meses: garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Serviço Autorizado Brastemp, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do Serviço Autorizado Brastemp.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- o uso não for exclusivamente doméstico;
- na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instrução do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com produto etc;
- na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- o produto tiver recebido maus tratos, descuido ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, através do SAB;
- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do produto realizada por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto etc.;
- falhas no funcionamento do produto decorrentes de falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água e de gás insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;
- despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para sua tranqüilidade, preserve e mantenha este manual com termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto sempre a mão.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro nº 675
Jardim Santa Emília - São Paulo/SP
CEP 04183-901 - Caixa Postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas, ligue: (11) 4004-0014
Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

W10163463 rev.00 09/07

Serviço de Atendimento
ao Consumidor Brastemp

Endereço para correspondência:
Rua Olympia Semeraro, 675
Bairro: Jardim Santa Emilia
CEP: 04183-901 São Paulo / SP